GAGGENAU

取扱説明書

テッパンヤキ

VP 230 434

目次

安全上のご注意 4

安全上のご注意 4
警告 5
注意 6

ご使用の前に 7

ご使用の前に 7
使用上のご注意 7
機器が故障した場合 7

各部の名称 8

取り扱い方法 9

ご使用になる前に 9
スイッチの入れ方 9
スイッチの切り方 9

安全機能 9

調理のコツとヒント 10

知ってて便利なヒント 11

鍋を使った調理方法（低温調理） 11

お手入れとお掃除 12

機器のお手入れ 12
クリーナーについてのご注意 12

アフターサービスについて 13

梱包材と使用済み機器の廃棄処分 13

安全上のご注意

●ご使用の前に、 この「安全上のご注意」をよくお読みの上、 正しくお使いください。

●絵表示について

ここに示した注意事項は、 製品を安全に正しくお使いいただき、 あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するためのものです。 また、 注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。

⚠	**警 告** この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠	**注 意** この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性、および物的損害が想定される内容を示しています。

絵表示の例

△ 記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。

○ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いて下さい）が描かれています。

- 「安全上のご注意」を守らなかったことによって生じた損傷や故障は、保証対象外となります。
- 本製品は日本国内での使用を前提として販売しております。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管して下さい。
- 本製品を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付して下さい。

⚠ 警 告	
	●修理技術者以外は、 絶対に分解したり修理したりしないでください。 発火したり、 異常動作をしてけがをする恐れがあります。
	●定格以上のコンセントを専用回路でご使用ください。 ●使用後はスイッチが切れていることを必ず確認してください。 火災の恐れがあります。 ●アースを確実に取り付けてください。 故障や漏電の時に感電する恐れがあります。 アースの取り付けは電気工事店、 もしくは販売店にご相談ください。
	●水をつけたり、 水をかけたりしないでください。 ショート、 感電の恐れがあります。
	●使用後しばらくは各部に触れないでください。 高温のためやけどをする恐れがあります。
	●子供だけで使用したり、 幼児が手を触れたりしないようにご注意ください。 やけど、 感電、 けがをする恐れがあります。 ●調理中はその場を離れないでください。 火災の恐れがあります。 ●調理プレートの上に物を置かないでください。 火災の恐れがあります。 ●カーテンなど可燃物の近くで使用しないでください。 火災の恐れがあります。

⚠ 注 意

● 電源を抜くときは、電源コードを引っ張らないで下さい。必ず先端の電源プラグを持って引き抜いて下さい。
感電、ショート、発火の恐れがあります。

● 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるい時は使用しないでください。
感電、ショート、発火の恐れがあります。

●電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしないでください。
重いものを乗せたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災や感電の原因になります。

●単相200V以外で使用しないでください。
火災、感電の原因になります。

●電源プラグに金属のピンやごみを付着させないでください。
感電、ショート、発火の恐れがあります。

●不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しないでください。
本製品はキッチンに必ず組み込んでご使用ください。火災の原因になります。

●業務用として使用しないでください。
本製品は家庭用です。業務用としては絶対にお使いにならないでください。
業務用でお使いになると、著しく寿命が縮まります。

ご使用の前に

設置や電気工事は必ず資格のある技術者にご依頼ください。お客様が修理を行ったり、誤ったお手入れ方法、使用方法により不具合が生じた場合は、保証期間中であっても有償修理になります。

この製品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書を最後までお読みください。
取扱説明書は後日確認できるように保管しておいてください。

使用上のご注意

この機器は一般家庭内で調理用としてのみご使用できます。業務用や船舶内でご使用の場合は製品保証をいたしておりません。

この機器を調理以外の目的で使用しないでください。
この製品を部屋の暖房を目的として使用しないでください。

調理中の油から火が出る可能性がありますので、調理中は必ず機器から離れないでください。

ご注意：
調理中はお子様を機器に近づけないようご注意ください。

ご注意：
トップカバー（別売）を取り付けている場合は、完全に冷めるまでトップカバーをおろさないないでください。
また、トップカバーをおろしたまま作動させないでください。
本製品およびカバーが破損する恐れがあります。
トップカバーの上に物を置いたり、上に置いたものを温めるためにトップカバーを使用しないでください。

使用後は必ず電源を切ってください。

機器が故障した場合

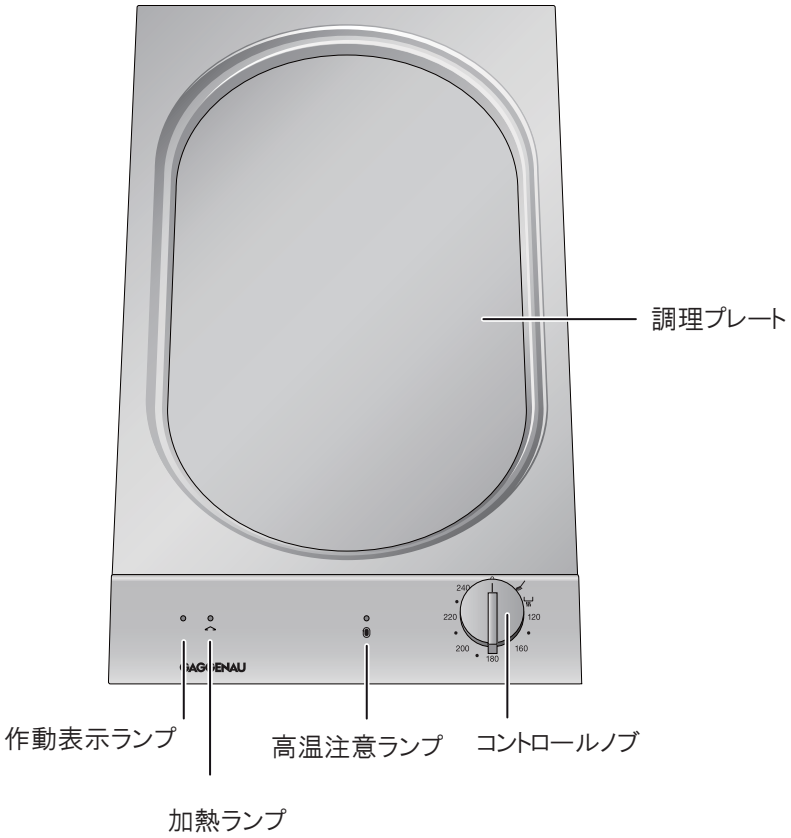
故障した場合は電源プラグをコンセントから抜いて、アフターサービスを依頼してください。誤った修理を行うと大変危険ですので、修理は必ず経験のあるアフターサービスの技術者にご依頼ください。

メンテナンスの際には必ずアフターサービスの技術者の指示に従ってください。

アフターサービスの際にはシリアル番号が必要です。
シリアル番号は製品保証書に記載されていますので、大切に保管しておいてください。

各部の名称

テッパンヤキ



高温注意ランプ

調理プレートが、触ると危険なほど加熱されている場合に点灯します。作動が停止している場合も、調理プレートが完全に冷えるまでは点灯します。

高温注意ランプが消えるまでは、トップカバー（別売アクセサリー）は閉じないで下さい。

保温モード

コントロールノブを保温モードに合わせて下さい。
出来上がったお料理を、温かく保つことができます。

クリーニングモード

コントロールノブをクリーニングモードに合わせ下さい。
頑固な汚れも、クリーニングモードにすることで落ちやすくなります。

使用方法

ご使用になる前に

機器をご使用になる前に、以下のことをご確認下さい。

機器とアクセサリーをきれいに掃除して下さい。
数分間、200℃で加熱して下さい。機器が空焼きされて汚れやにおいを落とすことができます。

スイッチの入れ方

コントロールノブを左右に回すことによって、120℃ - 240℃までの温度範囲で調理プレートを加熱することができます。スイッチが入ると、作動表示ランプが点灯します。

加熱ランプ ⌓ は、加熱中に点灯します。調理プレートが設定温度に達すると消灯します。

予熱後、調理プレートをヘラや耐熱ブラシ（シリコンブラシ）などを使って少量の油でコーティングして下さい。そして調理プレートの上に直接食材をのせて下さい。
食材をかき混ぜたり裏返したりする際には、付属アクセサリーのヘラをご使用下さい。

ご注意：
尖ったナイフや金属製のヘラでかき混ぜるとプレートの表面に傷が残ってしまう恐れがあります。

スイッチの切り方

コントロールノブを“0”に戻して下さい。スイッチが切れて、作動表示ランプが消えます。

安全機能

自動電源オフ機能

お客様の安全のため、連続で4時間以上加熱し続けると自動的に機器の作動が停止します。この機能が働くとスイッチは切れたままの状態になり、作動表示ランプが点滅します。

調理を継続する場合は、コントロールノブを一度“0”の位置に戻し、再びご希望の温度に設定しなおして下さい。

付属アクセサリー
— 調理用ヘラ（2個）

別売アクセサリー
— トップカバー
— トップカバー取付金具

調理のコツとヒント

料　理		設定温度	時間	備　考
肉料理				
ビーフステーキ：ミディアム	2.5 - 3cm	230 - 240℃（強火）	両面2分ずつ	ヒレ肉やラム肉の場合も同様に、肉汁が出始めたらミディアムの焼き上がりです。
		180℃（中火）	6 - 11分	
ローストポーク	2cm	210 - 220℃	15 - 18分	
ビーフカツレツ	1.5cm	190 - 200℃	16 - 20分	乾燥しないように十分な油をご使用下さい。
ビーフ・ポーク　炒め物	500 - 600g	230 - 240℃	6 - 8分	肉はなるべく細かく切ってから炒めて下さい。
チキン　炒め物	500 - 600g	180 - 190℃	10 - 12分	
ビーフミンチ	400g	230 - 240℃	7 - 8分	
ラムの背肉	1.5 - 2.5cm	200℃（強火）	両面2分ずつ	
		160℃（中火）	4 - 6分	
七面鳥ステーキ	1.5cm	200 - 210℃	8 - 15分	
チキンレバー	1cm	200 - 210℃	3 - 5分	
魚介類料理				
魚の切り身	1cm	210 - 220℃	5 - 7分	スズキ、タラ、サワラ、カレイ、サケ、シタビラメ、ブリ など
	2cm	190 - 200℃	7 - 10分	
	2.5cm	180 - 190℃	15 - 17分	
サーモンステーキ	2.5cm	180 - 190℃	15 - 17分	
	3cm	160 - 170℃	18 - 20分	
マグロステーキ	2.5 - 3cm	180 - 190℃	17 - 20分	
エビ	30g	200 - 220℃	8 - 10分	
ホタテ	30g	190 - 200℃	8 - 12分	
野菜料理				
ナスのスライス	400g	180 - 190℃	6 - 8分	
キノコのスライス	400g	230 - 240℃	10 - 12分	
ニンジン	400g	170 - 190℃	6 - 8分	
茹でたジャガイモのスライス	400g	200 - 220℃	7 - 10分	
細切りのピーマン	400g	200 - 210℃	4 - 6分	
ズッキーニのスライス	400g	170 - 180℃	4 - 6分	
オニオンリング	400g	170 - 190℃	5 - 7分	
卵料理・お菓子				
目玉焼き、スクランブルエッグ	卵 3 - 4 個	160 - 180℃	4 - 6分	
クレープ	2 枚	180 - 190℃	両面1 - 2分ずつ	
フルーツのスライス	200 - 300g	180 - 190℃	5 - 7分	パイナップル、りんご、マンゴーなどをバターで焼いて下さい。お好みで砂糖やハチミツをかけて下さい。
ココナッツバナナ	2 本	180 - 190℃	6 - 9分	

※「調理のコツとヒント」は、あくまでもガイドラインとしてご活用下さい。食材の状態や、さまざまな条件によって多少の違いがございます。

料　理		設定温度	時間	備　考
その他				
お米	500g	180 - 190℃	5 - 7分	
松の実	300g	160℃	5 - 7分	時々裏返して下さい。
ビーフン	400g	200 - 220℃	4 - 5分	
焼き豆腐	300g	200 - 220℃	3 - 5分	時々裏返して下さい。
クルトン	200g	160℃	10 - 12分	焼き始めは、時々裏返して下さい。

※「調理のコツとヒント」は、あくまでもガイドラインとしてご活用下さい。食材の状態や、さまざまな条件によって多少の違いがございます。

知ってて便利なヒント

- あらかじめ予熱をし、加熱ランプ⌓が消えて適温になってから食材をのせて下さい。焼き上がり後続けて調理をする場合、さらに高温で焼く場合は予熱行って下さい。
- 肉や魚を調理する場合、付属アクセサリーのヘラで食材を軽く押して加熱面を平らにして下さい。
  また、肉を裏返す際は肉の形が崩れないようご注意ください。肉の形が崩れると中の肉汁が流れ出てしまいます。
- 調理前に肉を切ったり、穴を開けたりすると、肉汁が出やすくなりますのでご注意下さい。
- 調理が終わる前に、食材に調味料（特に塩）を加えると、食材から栄養を含んだ汁が出やすくなりますのでご注意下さい。
- 肉や魚から出た汁が、他の食材に染みてしまわないようにそれぞれの食材は離して調理して下さい。
- 切り身魚は皮のある側から先に焼いて下さい。
  また魚は形が崩れやすいので、裏返すのは1回限りとすることをお勧めします。
- 油は、それぞれの調理に適したものをご使用下さい。

鍋を使った調理法（低温調理）

調理プレートに直接鍋をのせて調理をすることもできます。この方法は低温調理に適しています。必要に応じて最初の加熱はコンロで行ない、その後テッパンヤキの上でじっくり調理を続けてください。

温度設定を140℃にすると、チョコレートやバターを溶かしたり、冷凍食品を解凍したり、調理済みの料理を保温することができます。160-200℃に設定すると米や穀類をふやかしたり、鍋の中の少量の食べ物を温め直すことができます。

蓋つきの鍋をご使用下さい。
鍋を置くとき、調理プレートを傷つけないようご注意下さい。
また、このような調理法の場合、調理プレートに比べ鍋が小さいとエネルギーのロスが発生しますのでご注意下さい。

お手入れとお掃除

こちらをお読みになり、正しく安全に機器のお手入れをして下さい。

⚠ 調理プレートが熱い状態でお掃除をする場合は、やけどをしないよう十分にご注意下さい。

⚠ 高圧洗浄機やスチームクリーナーは使わないで下さい。

⚠ 熱い調理プレートに水や氷をのせると、高温の水蒸気が発生し水が飛び散ります。やけどをする恐れがありますのでご注意下さい。

機器のお手入れ

使用後は機器を冷ました後に、毎回必ず残った食材や汚れを取り除いてください。

■ 調理プレートが温かい場合

調理プレート全体が覆われる程度の量の氷を慎重に調理プレートに落としてください。氷は跳ねや水蒸気が少なく水よりもお掃除がしやすくなります。
その中に数滴の洗剤を入れ、汚れがふやけるまでしばらくそのまま浸しておいてください。
お掃除は、高温注意ランプ ● が消えてから行なってください。

■ 調理プレートが冷たい場合

まずはヘラである程度、こびりついた食材を剥がし落としてください。調理プレート全体に水に少量の台所用中性洗剤を溶かしたものを流し込み、コントロールノブをクリーニングモード に合わせ、汚れがふやけてきたらお掃除を始めてください。

■ 作動中にお掃除をしたい場合

調理をいったん止めて、調理プレートに4～5個の氷を落とし、その水分を使ってヘラでこびりついた食材を剥がし落とし、取り除いてください。

ご注意： 氷のブロックを落とすと水蒸気が上がりますのでご注意ください。

調理プレートの上の水分がすべて蒸発してから、コントロールノブを再びご希望の温度にあわせ、作動表示ランプが消えてから再び調理を始めてください。

各部のお手入れ方法

調理プレート	少量の洗剤を溶いた水で、油を取り除いて下さい。 食材によっては、プレートの表面に白く汚れが残ってしまうものがありますが、レモンジュースや酢などでこれらは取り除くことができます。 最後は水で湿らせた布で丁寧に拭き取って下さい。
調理プレートに焼き付いた汚れ	頑固な汚れは、ガゲナウのグリルクリーニングジェルで落とすことができます。 グリルクリーニングジェルを塗り、2時間から必要であれば一晩、付けたままにしておいて下さい。 その後汚れを取り除いたら、水で湿らせた布で丁寧に拭き取って乾かして下さい。 パッケージの説明をお読みになって、正しくお使い下さい。
ステンレスフレーム	少量の洗剤を溶いた水で湿らせた布を使い、軽く拭いて下さい。
コントロールパネル	少量の洗剤を溶いた水で湿らせた布を使い、軽く拭いて下さい。この際、水はあまり付け過ぎないようにして下さい。 その後乾いた布で拭いて下さい。 コントロールパネルに、酸を含む食材（酢、ケチャップ、マスタード、マリネソースなど）が付着した場合は、すぐに拭き取って下さい。 お掃除の後は、乾いた布で丁寧に水分を拭き取り、乾かして下さい。
コントロールノブ	少量の洗剤を溶いた水で湿らせた布を使い、軽く拭いて下さい。この際、水はあまり付け過ぎないようにして下さい。

クリーナーについてのご注意

- 研磨剤を含んだものや、強力な洗剤。
- ステンレスフレーム、コントロールパネル、コントロールノブには、酢やクエン酸等の酸性の洗剤は使用しないで下さい。
- 塩化物を含んだものやアルコール含有量の高い洗剤。
- オーブン用クリーナー。
- 硬いスポンジやブラシ、またはスチールウール。
- お手入れは、ご使用になるスポンジの汚れを落としてから行って下さい。

アフターサービスについて

機器の作動ができなくなった場合は、電源プラグがコンセントから抜けていないか、ブレーカーが落ちていないかを確認してください。
電源に異常がないにもかかわらず機器が作動しない場合は、電源プラグをコンセントから抜いて、機器を購入された販売店か、もしくはサービス店までお問い合わせ下さい。

梱包材と使用済み機器の廃棄処分

新しい機器の梱包材や古い機器自体には、原料や再生利用可能な材料を含んでいます。個々の部品に応じた処分をして下さい。

処分方法については、この機器をお買い上げいただいた販売店、または各自治体にお問い合わせ下さい。

輸入発売元

株式会社 N. TEC
〒651-1411
兵庫県西宮市山口町名来2-23-7
☎ 078-904-3101　FAX 078-904-3102

株式会社 N. TEC　東京支店
〒101-0032
東京都千代田区岩本町2-8-9 林慶ビル6F
☎ 03-5833-0833　FAX 03-5833-0855

GAGGENAU